Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 19

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 35

FR

Handleiding
vanaf pagina 51

NL

Z 02493_V1

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 2 22.11.12 14:10

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 4
Sicherheitshinweise 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Verletzungsgefahren 4
- Für Ihre Gesundheit 5
- Das richtige Aufstellen und Anschließen 5
- Der richtige Gebrauch 5
- Gewährleistungsbestimmungen 7

Lieferumfang und Geräteübersicht 7
- Allgemein 7
- Zubehör 8
- Programme und Bedienfeld 8

Vor dem ersten Gebrauch 9
Gebrauch 9
- Allgemeine Bedienung 10
- Überblick über die Programme 12

Reinigung und Aufbewahrung 15
Technische Daten 15
Fehlerbehebung 16
Entsorgung 17

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Halogen-Ofen entschieden haben. Genießen Sie die vielen Möglichkeiten und den komfortablen 23-Liter-Garraum dieses Küchen-Allrounders. Mit dem umfangreichen Zubehör bleiben keine Wünsche offen: Egal ob Grillhähnchen oder Pizza – alles ist möglich! So bietet dieser Halogen-Ofen maximale Vielfalt auf minimalem Raum.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Gerät, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 3 22.11.12 14:10

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Das Gerät ist zum Grillen, Rösten, Backen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- ❒ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Verletzungsgefahren

- ❒ ACHTUNG Verletzungs- und Erstickungsgefahr! Halten Sie das Gerät und das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Fassen Sie ausschließlich den Griff, die Ein/Aus-Taste und die Tasten des Bedienfeldes an. Verwenden Sie zur Entnahme des heißen Backblechs und Rosts immer den kleinen Greifer oder Topflappen/Küchenhandschuhe. Zur Entnahme des Drehspießes benutzen Sie stets den großen Greifer.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 4 22.11.12 14:10

Für Ihre Gesundheit

- ❒ Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere, das Rost, das Backblech, den Pizzastein und den Drehspieß gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber.
- ❒ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Grillen, Rösten, Backen, Aufwärmen und zum Verzehr geeignet sind.

Das richtige Aufstellen und Anschließen

- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum von ca. 10 cm zu allen Seiten und 30 cm Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund, um Sach- und Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Um Stromschlägen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Kapitel „Technische Daten“). Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Kabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Kabel, um das Gerät zu bewegen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

Der richtige Gebrauch

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät bis zu seiner Instandsetzung nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es in diesen Fällen durch einen Fachmann überprüfen.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 5 22.11.12 14:10

- ❒ Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen einen Fachmann oder den Kundenservice, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- ❒ Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei der Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit Tüchern o. Ä. ab, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- ❒ ACHTUNG Brandgefahr! Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Kurzschluss verursachen können.
- ❒ Legen Sie Lebensmittel nicht in Frischhaltefolie oder Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Abdeckungen der Heizelemente in Berührung kommen. Sollten doch einmal Lebensmittel an den Abdeckungen festbacken, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Festgebackenes entfernen. Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Messer oder Gabeln.
- ❒ Wenn Sie das Backblech nicht als Tropfschutz nutzen, sondern Lebensmittel darauf zubereiten wollen, verwenden Sie das Blech immer nur zusammen mit dem Rost.
- ❒ Verwenden Sie den Pizzastein immer nur zusammen mit dem Rost.
- ❒ Legen Sie fett- und ölhaltige Lebensmittel nicht direkt auf das Rost, sondern verwenden Sie zusätzlich das Backblech, damit die unteren Heizelemente nicht durch herabtropfendes Fett/Öl verschmutzt werden. Wir empfehlen die Lebensmittel direkt auf das Backblech zu legen und das Blech dann auf dem Rost in das Gerät zu schieben. Sie können das Backblech aber auch als Tropfschutz auf die unteren Heizelemente stellen.
- ❒ Wenn Sie den Drehspieß verwenden, stellen Sie das Backblech immer als Tropfschutz auf die unteren Heizelemente.
- ❒ Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die Glastür des Geräts. Das Glas könnte zerspringen.
- ❒ Halten Sie die Glastür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Glastür.
- ❒ Legen Sie das heiße Backblech oder Rost immer auf eine hitzebeständige Unterlage, wenn Sie es nach der Benutzung aus dem Gerät herausnehmen.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 6 22.11.12 14:10

❒ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
  – wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  – wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  – vor einem Gewitter,
  – bevor Sie das Gerät reinigen und/oder verstauen.
❒ Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
❒ Transportieren, reinigen und/oder verstauen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang und Geräteübersicht

Allgemein

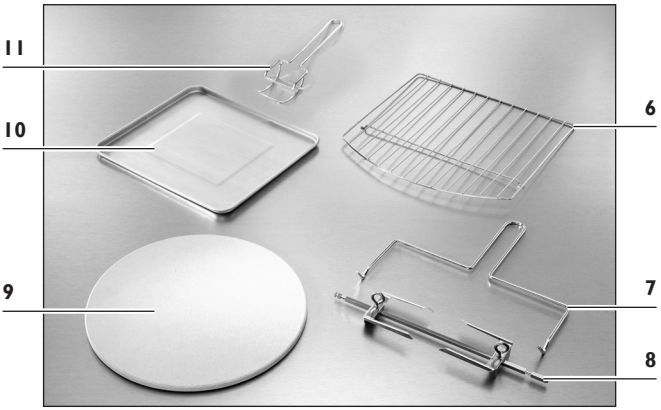
1 Griff
2 Display
3 Bedienfeld
4 Ein/Aus-Taste
5 Krümelblech

Nicht abgebildet:

• Kabel mit Stecker

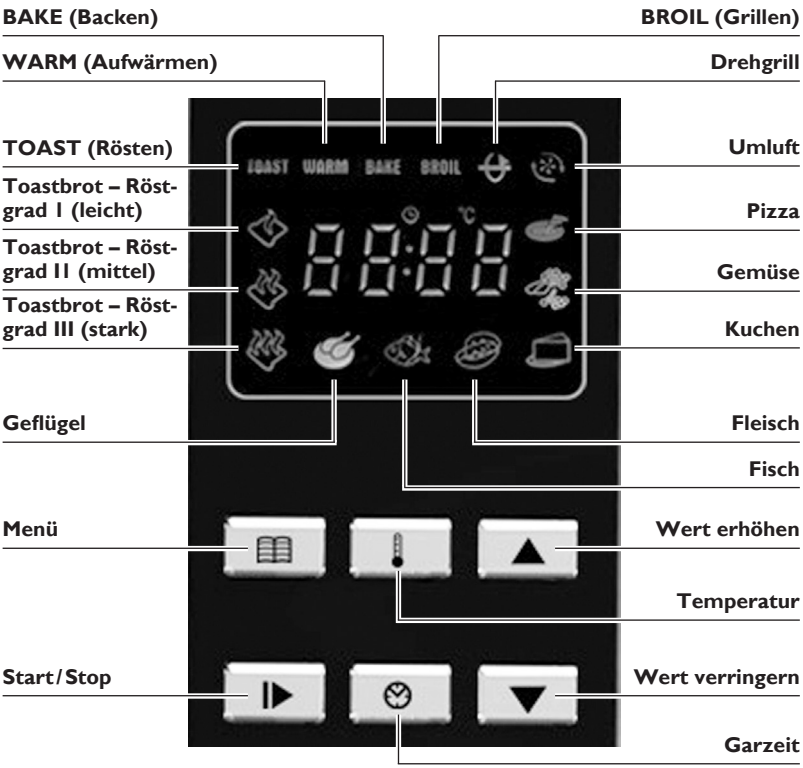
02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 7 22.11.12 14:10

Zubehör



6 Rost
7 Großer Greifer zur Entnahme des Drehspießes
8 Drehspieß
9 Pizzastein
10 Backblech
11 Kleiner Greifer zur Entnahme des Backblechs oder Rosts

Programme und Bedienfeld



02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 8 22.11.12 14:10

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG!

- ❒ Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ❒ Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Fassen Sie ausschließlich den Griff, die Ein/Aus-Taste und die Tasten des Bedienfeldes an.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum von ca. 10 cm zu allen Seiten und 30 cm Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund, um Sach- und Geräteschäden zu vermeiden.

1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
2. Ziehen Sie eventuelle Aufkleber und Folien von dem Gerät ab.
3. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere, das Rost, das Backblech, den Pizzastein und den Drehspieß gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
4. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich ist.
5. Wickeln Sie das Kabel auseinander und stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete, gut zugängliche 230 V-Steckdose mit Schutzkontakten. Nun ist Ihr Ofen betriebsbereit.
6. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut belüfteten Raum!

Gebrauch

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Fassen Sie ausschließlich den Griff, die Ein/Aus-Taste und die Tasten des Bedienfeldes an. Verwenden Sie zur Entnahme des heißen Backblechs und Rosts immer den kleinen Greifer oder Topflappen/Küchenhandschuhe. Zur Entnahme des Drehspießes benutzen Sie stets den großen Greifer.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 9 22.11.12 14:10

- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Abdeckungen der Heizelemente in Berührung kommen. Sollten doch einmal Lebensmittel an den Abdeckungen festbacken, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Festgebackenes entfernen. Verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Messer oder Gabeln.
- ❒ Wenn Sie das Backblech nicht als Tropfschutz nutzen, sondern Lebensmittel darauf zubereiten wollen, verwenden Sie das Blech immer nur zusammen mit dem Rost.
- ❒ Verwenden Sie den Pizzastein immer nur zusammen mit dem Rost.
- ❒ Legen Sie fett- und ölhaltige Lebensmittel nicht direkt auf das Rost, sondern verwenden Sie zusätzlich das Backblech, damit die unteren Heizelemente nicht durch herabtropfendes Fett/Öl verschmutzt werden. Wir empfehlen die Lebensmittel direkt auf das Backblech zu legen und das Blech dann auf dem Rost in das Gerät zu schieben. Sie können das Backblech aber auch als Tropfschutz auf die unteren Heizelemente stellen.
- ❒ Wenn Sie den Drehspieß verwenden, stellen Sie das Backblech immer als Tropfschutz auf die unteren Heizelemente.
- ❒ Legen Sie Lebensmittel nicht in Frischhaltefolie, Alufolie oder Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.

Allgemeine Bedienung

1. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste das gewünschte Programm (siehe Abschnitt „Überblick über die Programme“).
3. Mit der Taste können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
   Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten und .
4. Mit der Taste können Sie die voreingestellte Garzeit ändern.
   Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten und .

- Zum schnellen Ändern der Temperatur und der Garzeit halten Sie die Tasten oder länger als 2 Sekunden gedrückt.
- Im Programm **WARM** (Aufwärmen) kann die voreingestellte Temperatur nicht geändert werden.
- In den Programmen , und können die voreingestellte Temperatur und die voreingestellte Garzeit nicht geändert werden.
- Für die Zubereitung von tiefgekühlten Waren richten Sie sich bitte nach den Garzeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 10 22.11.12 14:10

5. Haben Sie ein Programm mit Vorheizfunktion gewählt, drücken Sie die Taste . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Während des Vorheizens blinkt die eingestellte Temperatur im Display. Nach dem Vorheizen ertönt dreimal ein Signal und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an. Fahren Sie mit Schritt 6 fort.

   Haben Sie ein Programm ohne Vorheizfunktion gewählt, können Sie direkt mit Schritt 6 fortfahren.

6. Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät.

- Wenn Sie das Rost verwenden, achten Sie unbedingt darauf, dass die Haken am Rost korrekt unter der gewählten Führungsschiene im Gerät sitzen.
- Wenn Sie den Drehspieß verwenden, achten Sie darauf, dass die Halter das Lebensmittel in der Mitte des Spießes fixieren und die Ringschrauben festgezogen sind. Die Spitze des Spießes muss in die Öffnung in der Mitte der rechten Innenwand gesteckt werden. Legen Sie das eckige Spießende in die Halterung auf der linken Innenwand.

7. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

   Haben Sie ein Programm mit Vorheizfunktion gewählt, beginnt der Garvorgang automatisch 5 Sekunden nachdem das Vorheizen beendet ist.

   Ein Programm ohne Vorheizfunktion muss manuell gestartet werden.

- Der Garvorgang kann durch Drücken der Taste unterbrochen werden.
- Zum Fortführen des Garvorgangs drücken Sie die Taste erneut.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät während des Garvorgangs nicht kontinuierlich heizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente ab. In den Programmen und stoppt auch der Drehmechanismus bzw. der Lüfter für die Umluft. Sinkt die Temperatur im Gerät unter die eingestellte Temperatur, beginnt das Gerät wieder zu heizen, um eine konstante Temperatur einhalten zu können. In den Programmen und schalten sich außerdem der Drehmechanismus bzw. der Lüfter für die Umluft wieder ein.

8. Nach Ablauf der Garzeit ertönt sechsmal ein Signal.

9. Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie die Taste .

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 11 22.11.12 14:10

Überblick über die Programme

Toastbrot – Röstgrad I (leicht)

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: keine; Temperatur ist fix!
- Voreingestellte Garzeit: 2:30 Minuten
- Wählbare Garzeit: keine; Garzeit ist fix!
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: nein

Toastbrot – Röstgrad II (mittel)

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: keine; Temperatur ist fix!
- Voreingestellte Garzeit: 4 Minuten
- Wählbare Garzeit: keine; Garzeit ist fix!
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: nein

Toastbrot – Röstgrad III (stark)

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: keine; Temperatur ist fix!
- Voreingestellte Garzeit: 5:40 Minuten
- Wählbare Garzeit: keine; Garzeit ist fix!
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: nein

TOAST (Rösten)

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

WARM (Aufwärmen)

- Voreingestellte Temperatur: 110 °C
- Wählbare Temperatur: keine; Temperatur ist fix!
- Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: nein

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 12 22.11.12 14:10

BAKE (Backen)

- Voreingestellte Temperatur: 200 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 200 °C
- Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

BROIL (Grillen)

- Voreingestellte Temperatur: 200 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 200 °C
- Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

Drehgrill

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 45 Minuten
- Wählbare Garzeit: 15 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente, Drehmechanismus / Rotisserie
- Vorheizfunktion: ja

Umluft

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente, Umluft, Drehmechanismus / Rotisserie
- Vorheizfunktion: ja

Pizza

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 10 Minuten
- Wählbare Garzeit: 10 bis 30 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 13 22.11.12 14:10

Gemüse

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 30 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

Kuchen

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 20 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

Fleisch

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

Fisch

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 20 Minuten
- Wählbare Garzeit: 1 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

Geflügel

- Voreingestellte Temperatur: 240 °C
- Wählbare Temperatur: 100 bis 240 °C
- Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten
- Wählbare Garzeit: 15 bis 90 Minuten
- Beteiligte Geräteteile: obere und untere Heizelemente
- Vorheizfunktion: ja

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 14 22.11.12 14:10

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vollständig auskühlen.
- ❒ Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker niemals in Wasser. Stellen Sie das Gerät **niemals** in die Spülmaschine!
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät. Verwenden Sie keinen Glasreiniger.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- ❒ Verwenden Sie zum Entfernen von Festgebackenem keine scharfen oder spitzen Gegenstände wie Messer oder Gabeln.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Speisereste vom Backblech und reinigen Sie es mit klarem, warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel. Reinigen Sie auf diese Weise auch das Rost, den Pizzastein und den Drehspieß.
- Das Backblech, das Rost, der Pizzastein und der Drehspieß können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bei Bedarf reinigen Sie das Gerät von außen und innen (einschließlich der Abdeckungen der Heizelemente) mit einem feuchten Tuch und wischen Sie anschließend trocken nach. Sie können auch ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden. Beachten Sie dabei die Gebrauchshinweise des Reinigungsmittels.
- Wenn das Krümelblech verschmutzt ist, ziehen Sie es aus dem Gerät heraus (bei geschlossener Glastür!). Entfernen Sie eventuelle Speisereste und spülen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder in das Gerät schieben und das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Platz verstauen.

Technische Daten

Modellnummer:	K2302E3
Artikelnummer:	Z 02493
Spannungsversorgung:	230 V~ 50 Hz
Leistung:	1600 W
Volumen:	23 Liter
Programme:	15
Temperatur:	100 bis 240 °C
Garzeit:	1 bis 90 Minuten
Schutzklasse:	I

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 15 22.11.12 14:10

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice.

Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache/Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Ist das Gerät ausgeschaltet? Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste . • Steckt der Stecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die Speisen werden nicht gar.	• Haben Sie das passende Programm gewählt? Siehe Kapitel „Gebrauch“, Abschnitt „Überblick über die Programme“ • Verlängern Sie die Garzeit, indem Sie erst die Taste und dann die Taste drücken. • Erhöhen Sie die Temperatur, indem Sie erst die Taste und dann die Taste drücken.
Die Speisen sind zu trocken oder verbrannt.	• Haben Sie das passende Programm gewählt? Siehe Kapitel „Gebrauch“, Abschnitt „Überblick über die Programme“ • Verkürzen Sie die Garzeit, indem Sie erst die Taste und dann die Taste drücken. • Verringern Sie die Temperatur, indem Sie erst die Taste und dann die Taste drücken.
Geruchs- oder Rauchentwicklung	• <u>Bei der ersten Inbetriebnahme:</u> Auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände kann es zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut belüfteten Raum! • <u>Das Gerät wurde bereits benutzt:</u> Ist der Innenraum des Ofens bzw. sind die Abdeckungen der Heizelemente verschmutzt? Befolgen Sie die Anweisungen des Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 16 22.11.12 14:10

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 17 22.11.12 14:10

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 18 22.11.12 14:10

Contents

Meaning of the Symbols in These Instructions ____ 20
Safety Instructions ____ 20
- Intended Use ____ 20
- Danger of Injury ____ 20
- For Your Health ____ 20
- Correct Set-up and Connection ____ 21
- Proper Use ____ 21
- Warranty Terms ____ 23

Items Supplied and Device Overview ____ 23
- In General ____ 23
- Accessories ____ 23
- Programmes and Control Panel ____ 24

Before Initial Use ____ 25
Use ____ 25
- General Operation ____ 26
- Overview of the Programmes ____ 28

Cleaning and Storage ____ 31
Technical Data ____ 31
Troubleshooting ____ 32
Disposal ____ 33

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this halogen oven. Enjoy the many different possibilities and the convenient 23-litre cooking space of this all-round cooker. The extensive accessories can cater for anything you want: Whether you want roast chicken or pizza – everything is possible! This halogen oven thus offers maximum diversity in minimum space.

We hope you have a lot of fun preparing food and wish you bon appetit!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Please read the instructions carefully before using the appliance for the first time, and keep them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

We reserve the right to modify the device, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with the policy of continuous development.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 19 22.11.12 14:10

Meaning of the Symbols in These Instructions

All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Safety Instructions

Intended Use

- ❒ The device is designed for broiling, toasting, baking and warming up food.
- ❒ The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ❒ This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- ❒ This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the device.

Danger of Injury

- ❒ CAUTION: danger of injury and suffocation! Keep the device and packaging material out of the reach of children and pets.
- ❒ CAUTION: Danger of burns! The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handle, the On/Off button and the buttons on the control panel. To remove the hot baking tray and rack, always use the small gripper or oven cloths/kitchen gloves. To remove the rotating spit, always use the large gripper.

For Your Health

- ❒ There may still be some production residues on the device. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing, the rack, the baking tray, the pizza stone and the rotating spit thoroughly before you first use them (see the "Cleaning and Storage" chapter) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 20 22.11.12 14:10

- ❒ Clean the device after every use and keep it clean.
- ❒ Only prepare food that is suitable for broiling, toasting, baking, warming up and eating.

Correct Set-up and Connection

- ❒ The device should only be used in closed rooms.
- ❒ CAUTION Danger of fire! Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- ❒ CAUTION Danger of fire! The device should never be set up or used in the vicinity of easily flammable materials (curtains, textiles etc.).
- ❒ CAUTION Danger of fire! Never operate the device on a stovetop or close to a gas source.
- ❒ Always set up the device with clearance of approximately 10 cm on all sides and 30 cm clearance from the top on a dry, flat, solid and heat-resistant surface to prevent any material damage or damage to the device.
- ❒ Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- ❒ In order to prevent electric shocks, place the device in a location in which the device itself, the mains cable and the plug cannot come into contact with water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- ❒ The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data for the device (see the "Technical Data" chapter). Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- ❒ Ensure that it is not possible for others to trip over the connected cable. The mains cable must not hang down from the place of use to prevent the device from being pulled down. Never pull the cable to move the device.
- ❒ Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.

Proper Use

- ❒ Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used until the damage has been repaired. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. In these cases, have it checked out by a specialist.
- ❒ If the device is broken, do not attempt to repair it yourself. In the event of any damage, please contact a specialist or the customer service department to ensure your own safety.
- ❒ Never leave the device unattended while it is operating and make sure there is sufficient ventilation.
- ❒ The device may not be moved during operation.
- ❒ Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- ❒ Do not drop the device or allow it to be knocked violently.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 21 22.11.12 14:10

- ❒ Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- ❒ CAUTION Danger of fire! Do not place any combustible materials (e. g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- ❒ CAUTION Danger of fire! Do not cover the device during operation with cloths or similar items in order to prevent the device from overheating.
- ❒ CAUTION Danger of fire! Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated so that they do not catch fire.
- ❒ CAUTION Danger of fire! Metal foil packaging or utensils must not be placed in the device as they may cause fire or a short-circuit.
- ❒ Do not place food wrapped in cling film or packed in plastic bags into the device.
- ❒ Make sure that the food does not come into contact with the covers of the heating elements. If food does become stuck to the covers, switch off the device and pull the plug out of the socket. Allow the device to cool down completely before you remove any food that is stuck on. Never use sharp or pointy objects like knives or forks to do this.
- ❒ If you do not use the baking tray as drip protection but want to prepare food on it, you should only ever use the tray together with the rack.
- ❒ Only ever use the pizza stone together with the rack.
- ❒ Do not place food containing fat and oil directly onto the rack, but also use the baking tray so that the bottom heating elements are not contaminated by fat / oil dripping down. We recommend that the food is placed directly onto the baking tray and that the tray is then pushed into the device on the rack. However, you can also place the baking tray on the bottom heating elements to catch any drips falling down.
- ❒ When you use the rotating spit, always place the baking tray on the bottom heating elements to catch any drips falling down.
- ❒ Never spray cold water onto the glass door of the device during or immediately after use. The glass might shatter.
- ❒ Always keep the glass door closed when the device is in use.
- ❒ Do not place any heavy objects on the open glass door.
- ❒ Always place the hot baking tray or rack on a heat-resistant surface when you take it out of the device after use.
- ❒ Switch the device off and remove the plug from the mains socket
  - – if you are not using the device,
  - – if a fault occurs during operation,
  - – before a thunderstorm,
  - – before you clean the device and / or put it away.
- ❒ When you want to remove the plug from the socket, always pull the plug and not the cable.
- ❒ Never touch the device, cable or plug with wet hands.
- ❒ The device should only be transported, cleaned and / or stored when it has fully cooled down.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 22 22.11.12 14:10

Warranty Terms

The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied and Device Overview

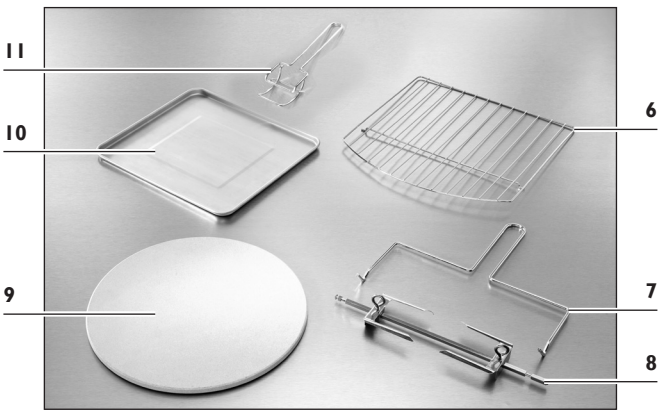
In General

1 Handle
2 Display
3 Control panel
4 On / Off button
5 Crumb collection tray

Not shown:

- Cable with plug

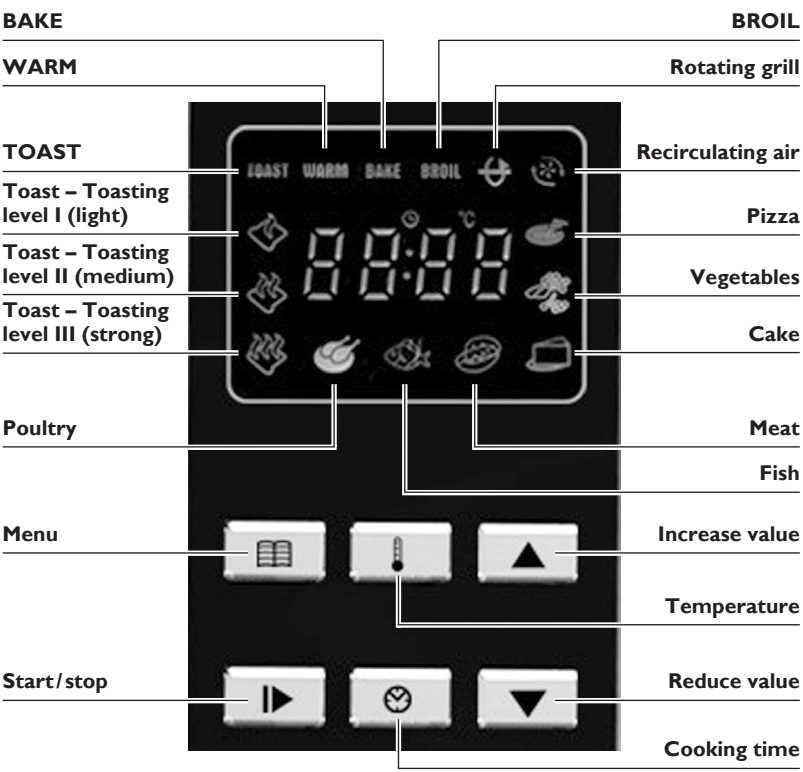
Accessories



6 Rack
7 Large gripper for removing the rotating spit
8 Rotating spit
9 Pizza stone
10 Baking tray
11 Small gripper for removing the baking tray or rack

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 23 22.11.12 14:10

Programmes and Control Panel



02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 24 22.11.12 14:10

Before Initial Use

CAUTION!

- ❒ Danger of suffocation! Keep the packaging material out of the reach of children and pets.
- ❒ The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handle, the On/Off button and the buttons on the control panel.
- ❒ Always set up the device with clearance of approximately 10 cm on all sides and 30 cm clearance from the top on a dry, flat, solid and heat-resistant surface to prevent any material damage or damage to the device.

1. Unpack the device and check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" chapter) and possible transport damage. If you should find transport damage, do not use the device(!), but instead contact the customer service department immediately.
2. Peel off any stickers and films from the device.
3. There may still be some production residues on the device. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing, the rack, the baking tray, the pizza stone and the rotating spit thoroughly before you first use them (see the "Cleaning and Storage" chapter).
4. Place the device on a dry and heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects. Please make sure that the device is not accessible to children!
5. Unwind the cable and insert the plug into a properly installed and earthed, easily accessible 230 V socket with earthing contacts. Your oven is now ready for operation.
6. You should perform the initial start-up without any food since smells or smoke may develop due to coating residues that may still be present. Allow the device to heat up for approx. 15 minutes without any food in it. Make sure that the room is well ventilated as you do this!

Use

CAUTION!

- ❒ Danger of burns! The device will become very hot during use. Please make sure that you do not come into contact with heated parts while or after using the device. Only touch the handle, the On/Off button and the buttons on the control panel. To remove the hot baking tray and rack, always use the small gripper or oven cloths/kitchen gloves. To remove the rotating spit, always use the large gripper.
- ❒ Never leave the device unattended while it is operating and make sure there is sufficient ventilation.
- ❒ Make sure that the food does not come into contact with the covers of the heating elements. If food does become stuck to the covers, switch off the device and pull the plug out of the socket. Allow the device to cool down completely before you remove any food that is stuck on. Never use sharp or pointy objects like knives or forks to do this.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 25 22.11.12 14:10

- ❒ If you do not use the baking tray as drip protection but want to prepare food on it, you should only ever use the tray together with the rack.
- ❒ Only ever use the pizza stone together with the rack.
- ❒ Do not place food containing fat and oil directly onto the rack, but also use the baking tray so that the bottom heating elements are not contaminated by fat/oil dripping down. We recommend that the food is placed directly onto the baking tray and that the tray is then pushed into the device on the rack. However, you can also place the baking tray on the bottom heating elements to catch any drips falling down.
- ❒ When you use the rotating spit, always place the baking tray on the bottom heating elements to catch any drips falling down.
- ❒ Do not place food wrapped in cling film, aluminium foil or packed in plastic bags into the device.

General Operation

1. Press the button to switch on the device.
2. Select the programme you want by pressing the button (see the "Overview of the Programmes" section).
3. By pressing the button you can change the preset temperature.

   Select the temperature you want using the and buttons.
4. By pressing the button you can change the preset cooking time.

   Select the cooking time you want using the and buttons.

- To quickly change the temperature and the cooking time, hold the or buttons down for longer than 2 seconds.
- In the **WARM** programme, the preset temperature cannot be changed.
- In the , and programmes, the preset temperature and the preset cooking time cannot be changed.
- For the preparation of deep-frozen items, please follow the cooking time and temperature specifications of the producer.

5. If you have selected a programme <u>with</u> a preheat function, press the button. The device will start preheating. During the preheating, the set temperature flashes on the display. After the preheating, a signal will sound three times and the display will indicate the remaining cooking time. Continue with step 6.

   If you have selected a programme <u>without</u> a preheat function, you can continue with step 6 directly.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 26 22.11.12 14:10

6. Place the food into the device.

- If you are using the rack, you must make sure that the hooks on the rack sit correctly under the selected guide rail in the device.
- If you are using the rotating spit, make sure that the holders fix the food in place in the middle of the spit and the ring bolts are tightened. The end of the spit must be inserted into the opening in the middle of the right-hand inner wall. Place the square end of the spit into the bracket on the left-hand inner wall.

7. Press the button to start the cooking process.

   If you have selected a programme <u>with</u> a preheat function, the cooking process starts automatically 5 seconds after the preheating has finished.

   A programme <u>without</u> a preheat function must be started manually.

- The cooking process can be interrupted by pressing the button.
- To continue the cooking process, press the button again.
- Please note that the device does not heat continuously during the cooking process. Once the set temperature has been reached, the heating elements switch off. In the and programmes, the rotating mechanism or the fan for the recirculating air also stops. If the temperature in the device drops below the set temperature, the device begins to heat up again so that a constant temperature can be maintained. In the and programmes, the rotating mechanism or the fan for the recirculating air also switch on again.

8. After the cooking time ends, a signal sounds six times.

9. To switch off the device, press the button.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 27 22.11.12 14:10

Overview of the Programmes

Toast – Toasting level I (light)

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: None; temperature is fixed!
- Preset cooking time: 2:30 minutes
- Selectable cooking time: None; cooking time is fixed!
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: No

Toast – Toasting level II (medium)

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: None; temperature is fixed!
- Preset cooking time: 4 minutes
- Selectable cooking time: None; cooking time is fixed!
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: No

Toast – Toasting level III (strong)

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: None; temperature is fixed!
- Preset cooking time: 5:40 minutes
- Selectable cooking time: None; cooking time is fixed!
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: No

TOAST

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 30 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

WARM

- Preset temperature: 110 °C
- Selectable temperature: None; temperature is fixed!
- Preset cooking time: 30 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: No

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 28 22.11.12 14:10

BAKE

- Preset temperature: 200 °C
- Selectable temperature: 100 to 200 °C
- Preset cooking time: 30 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Bottom heating elements
- Preheat function: Yes

BROIL

- Preset temperature: 200 °C
- Selectable temperature: 100 to 200 °C
- Preset cooking time: 30 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top heating elements
- Preheat function: Yes

Rotating grill

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 45 minutes
- Selectable cooking time: 15 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements, rotating mechanism / rotisserie
- Preheat function: Yes

Recirculating air

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 15 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements, recirculating air, rotating mechanism / rotisserie
- Preheat function: Yes

Pizza

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 10 minutes
- Selectable cooking time: 10 to 30 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 29 22.11.12 14:10

Vegetables

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 15 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 30 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

Cake

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 20 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

Meat

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 15 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

Fish

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 20 minutes
- Selectable cooking time: 1 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

Poultry

- Preset temperature: 240 °C
- Selectable temperature: 100 to 240 °C
- Preset cooking time: 15 minutes
- Selectable cooking time: 15 to 90 minutes
- Device parts used: Top and bottom heating elements
- Preheat function: Yes

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 30 22.11.12 14:10

Cleaning and Storage

CAUTION!

- ❒ Danger of burns! Allow the device to cool down completely before cleaning it.
- ❒ Switch the device off before cleaning it and pull the plug out of the mains socket. Never immerse the device, the cable or plug in water. **Never** place the device in the dishwasher!
- ❒ Do not spray cleaning agents directly onto the device. Do not use any glass cleaner.
- ❒ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or cleaning pads for cleaning. These could damage the surface.
- ❒ Never use sharp or pointy objects like knives or forks to remove baked-on food.

- After use, remove all food residues from the baking tray and clean it with clear, warm water and a little mild cleaning agent. You should also clean the rack, the pizza stone and the rotating spit in this way.
- The baking tray, the rack, the pizza stone and the rotating spit can also be cleaned in the dishwasher.
- If necessary, clean the device on the outside and inside (including the covers for the heating elements) with a damp cloth and then wipe down the surfaces so that they are dry. You can also use a cleaning agent which is suitable for ovens. Please follow the instructions on how to use the cleaning agent.
- If the crumb collection tray is full, remove it from the device (with the glass door closed!). Remove any food residues and rinse it with a mild cleaning agent and warm water.
- Allow all parts to dry completely before you put them back into the device and store it away in a dry, clean place that is out of the reach of children.

Technical Data

Model number:	K2302E3
Article number:	Z 02493
Voltage supply:	230 V~ 50 Hz
Output:	1600 W
Volume:	23 litres
Programmes:	15
Temperature:	100 to 240 °C
Cooking time:	1 to 90 minutes
Protection class:	I

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 31 22.11.12 14:10

Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. If you are not, contact the customer service department.

Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	• Is the device switched off? Press the button to switch on the device. • Is the plug inserted in the mains socket correctly? • Is the mains socket defective? Try another mains socket. • Check the fuse of your mains connection.
The food does not cook.	• Have you selected the right programme? See the "Use" chapter, "Overview of the Programmes" section • Extend the cooking time by first pressing the button and then the button. • Increase the temperature by first pressing the button and then the button.
The food is too dry or burnt.	• Have you selected the right programme? See the "Use" chapter, "Overview of the Programmes" section • Shorten the cooking time by first pressing the button and then the button. • Reduce the temperature by first pressing the button and then the button.
Development of odours or smoke	• When the device is first used: Any coating residues that may remain may result in a small amount of odour or smoke development. This is normal. Allow the device to heat up for approx. 15 minutes. Make sure that the room is well ventilated as you do this! • The device has already been used: Is the interior of the oven or are the covers of the heating elements dirty or contaminated? Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 32 22.11.12 14:10

Disposal

The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.

You can obtain more information from your local authorities.

Customer Service/Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 33 22.11.12 14:10

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 34 22.11.12 14:10

Sommaire

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi ____ 36
Consignes de sécurité ____ 36
- Utilisation conforme ____ 36
- Risques de blessure ____ 36
- Pour votre santé ____ 37
- Installation et branchement corrects ____ 37
- Utilisation correcte ____ 37
- Dispositions relatives à la garantie ____ 39

Composition et vue générale de l'appareil ____ 39
- Vue générale ____ 39
- Accessoires ____ 40
- Programmes et panneau de commande ____ 40

Avant la première utilisation ____ 41
Utilisation ____ 41
- Consignes générales d'utilisation ____ 42
- Vue d'ensemble des programmes ____ 44

Nettoyage et rangement ____ 47
Caractéristiques techniques ____ 47
Dépannage ____ 48
Mise au rebut ____ 49

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce four halogène. Appréciez les multiples possibilités d'utilisation et le confortable espace de cuisson de 23 litres de cet appareil culinaire à tout faire. Avec ses nombreux accessoires, ce four répond à tous les besoins : peu importe que préfériez les poulets rôtis ou la pizza – tout est possible ! Ce four halogène vous offre un maximum de possibilités avec un encombrement minimal.

Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments à préparer vos plats et... bon appétit !

Pour toutes questions, veuillez contacter le service après-vente sur notre page Web :

www.service-shopping.de

Nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de cet appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions de ce mode d'emploi !

Dans le cadre du développement continuel des produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, son emballage ainsi que la documentation jointe.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 35 22.11.12 14:10

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.

Ce symbole signale les conseils et les recommandations.

Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité

Utilisation conforme

- ❒ L'appareil est prévu pour griller, rôtir, cuire et réchauffer des aliments.
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ❒ Utilisez cet appareil uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- ❒ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de toute leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser cet appareil que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Risques de blessure

- ❒ ATTENTION ! Risque de blessure et d'étouffement ! Ne laissez pas l'appareil ni les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ ATTENTION ! Risque de brûlures ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Touchez uniquement la poignée, le bouton Marche / Arrêt et les touches du panneau de commande. Utilisez toujours la poignée ou bien des maniques ou des gants de cuisine pour sortir le lèchefrite ou la grille. Pour sortir le tournebroche, utilisez toujours le porte-tournebroche.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 36 22.11.12 14:10

Pour votre santé

- ❒ L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur du four, la grille, le lèchefrite, la pierre à pizza et le tournebroche (voir paragraphe « Nettoyage et rangement ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans rien mettre à l'intérieur.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre.
- ❒ Ne mettez dans le four que des denrées alimentaires qui conviennent pour être grillées, rôties, cuites ou réchauffées.

Installation et branchement corrects

- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! L'appareil ne devrait jamais être installé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- ❒ Pour éviter des dégâts matériels ou l'endommagement de l'appareil, placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et insensible à la chaleur, en gardant une distance de sécurité d'env. 10 cm de tous les côtés et d'env. 30 cm vers le haut.
- ❒ Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, assurez-vous qu'il se trouve à une distance suffisante de toute source de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un poêle.
- ❒ Afin de prévenir tout risque d'électrocution, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil, le câble et la fiche ne risquent pas d'entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »). Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le câble branché ne gêne pas le passage. Le câble ne doit pas pendre de la surface d'appui, pour qu'il ne risque pas d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le câble pour déplacer l'appareil.
- ❒ Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

Utilisation correcte

- ❒ Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage. Si le câble, la fiche ou l'appareil lui-même présente des dommages apparents, il est interdit d'utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Dans de tels cas, faites-le contrôler par un spécialiste.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 37 22.11.12 14:10

- ❒ Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Pour votre propre sécurité, en cas d'endommagement ou de panne, consultez un spécialiste ou le service après-vente.
- ❒ Lorsque l'appareil est en marche, veillez à ce qu'une ventilation suffisante soit toujours assurée et ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ❒ Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- ❒ Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant fait perdre tout droit à la garantie ou à une prise en charge quelconque.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! Pour éviter tout risque de surchauffe, lorsque l'appareil est en marche, ne le recouvrez pas avec des chiffons ou autres.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! Veillez à ne pas surchauffer les aliments gras ou huileux de sorte qu'ils ne prennent pas feu.
- ❒ ATTENTION ! Risque d'incendie ! Il est interdit de mettre des emballages en feuilles métalliques ou des outils quelconques dans l'appareil, car cela risquerait de causer un incendie ou un court-circuit.
- ❒ Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans des feuilles de conservation fraîcheur ou dans des sachets en plastique.
- ❒ Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les protections des éléments chauffants. S'il arrive cependant que des aliments entrent en contact avec les protections et y adhèrent, arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir totalement avant d'enlever les aliments grillés qui y adhèrent. N'utilisez à cet effet aucun objet tranchant ou pointu tel qu'un couteau ou une fourchette.
- ❒ Si vous n'utilisez pas le lèchefrite pour recueillir les gouttes de graisse ou d'huile et que vous voulez l'employer pour cuire des aliments, utilisez toujours le lèchefrite en combinaison avec la grille.
- ❒ Utilisez la pierre à pizza uniquement avec la grille.
- ❒ Ne posez pas d'aliments gras ou à forte teneur en huile directement sur la grille, mais utilisez en plus le lèchefrite pour que les éléments chauffants inférieurs ne soient pas salis par la graisse ou l'huile qui goutte. Nous recommandons de poser les aliments directement sur le lèchefrite et de poser ensuite le lèchefrite sur la grille introduite dans l'appareil. Vous pouvez aussi poser le lèchefrite sur les éléments chauffants inférieurs pour recueillir les gouttes de graisse et d'huile.
- ❒ Lorsque vous utilisez le tournebroche, posez toujours le lèchefrite sur les éléments chauffants inférieurs pour recueillir les gouttes de graisse et d'huile.
- ❒ Veillez à ne jamais projeter de l'eau sur la porte vitrée pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. Le verre risquerait d'éclater.
- ❒ Lorsque l'appareil est en marche, maintenez toujours la porte vitrée fermée.
- ❒ Ne posez aucun objet lourd sur la porte vitrée lorsqu'elle est ouverte.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 38 22.11.12 14:10

❒ En sortant le lèchefrite ou la grille de l'appareil chaud, posez-les toujours sur un support résistant à la chaleur.

❒ Arrêter l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant
  – lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  – si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil,
  – avant un orage,
  – avant d'entreprendre le nettoyage de l'appareil.

❒ Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.

❒ Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche avec les mains humides.

❒ Procédez au transport, au nettoyage et / ou au rangement de l'appareil seulement après son refroidissement intégral.

Dispositions relatives à la garantie

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition et vue générale de l'appareil

Vue générale

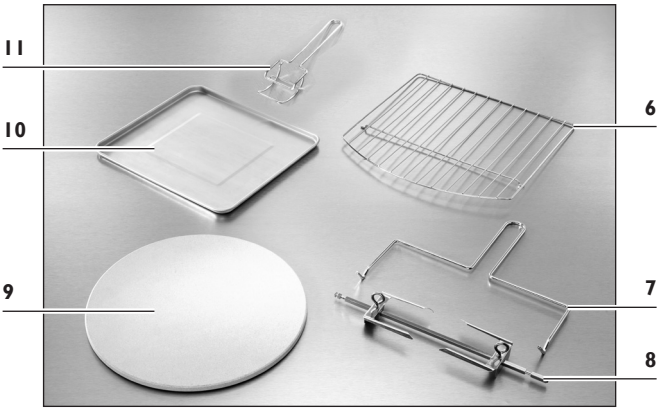
1 Poignée
2 Écran
3 Panneau de commande
4 Bouton Marche / Arrêt
5 Tôle à miettes

Sans illustration :

• Câble avec fiche

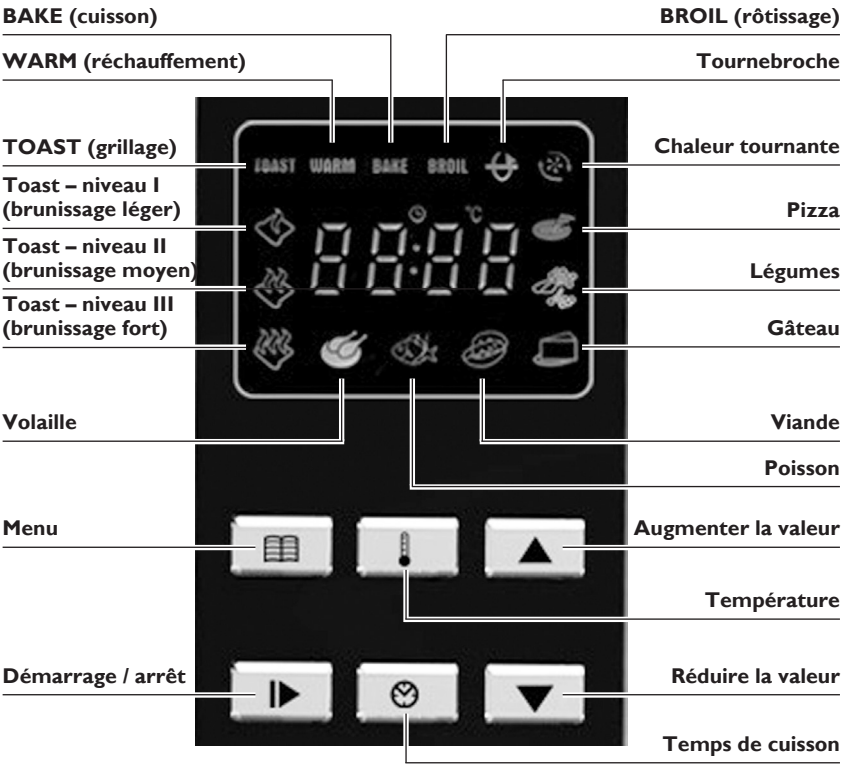
02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 39 22.11.12 14:10

Accessoires



6 Grille
7 Porte-tournebroche pour sortir le tournebroche
8 Tournebroche
9 Pierre à pizza
10 Lèchefrite
11 Poignée pour sortir le lèchefrite ou la grille

Programmes et panneau de commande



02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 40 22.11.12 14:10

Avant la première utilisation

ATTENTION !

- ❒ Risque d'étouffement ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Touchez uniquement la poignée, le bouton Marche / Arrêt et les touches du panneau de commande.
- ❒ Pour éviter des dégâts matériels ou l'endommagement de l'appareil, placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et insensible à la chaleur, en gardant une distance de sécurité d'env. 10 cm de tous les côtés et d'env. 30 cm vers le haut.

1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport.
2. Retirez de l'appareil les autocollants et films éventuels.
3. L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur du four, la grille, le lèchefrite, la pierre à pizza et le tournebroche avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
4. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.
5. Déroulez le câble d'alimentation et branchez sa fiche sur une prise de 230 V munie de contacts de protection, mise à la terre et installée de façon réglementaire. Votre four est maintenant prêt à fonctionner.
6. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide pendant env. 15 minutes. Veillez alors à ce que la pièce soit bien ventilée !

Utilisation

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Touchez uniquement la poignée, le bouton Marche / Arrêt et les touches du panneau de commande. Utilisez toujours la poignée ou bien des maniques ou des gants de cuisine pour sortir le lèchefrite ou la grille. Pour sortir le tournebroche, utilisez toujours le porte-tournebroche.
- ❒ Lorsque l'appareil est en marche, veillez à ce qu'une ventilation suffisante soit toujours assurée et ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 41 22.11.12 14:10

- ❒ Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les protections des éléments chauffants. S'il arrive cependant que des aliments entrent en contact avec les protections et y adhèrent, arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir totalement avant d'enlever les aliments grillés qui y adhèrent. N'utilisez à cet effet aucun objet tranchant ou pointu tel qu'un couteau ou une fourchette.
- ❒ Si vous n'utilisez pas le lèchefrite pour recueillir les gouttes de graisse ou d'huile et que vous voulez l'employer pour cuire des aliments, utilisez toujours le lèchefrite en combinaison avec la grille.
- ❒ Utilisez la pierre à pizza uniquement avec la grille.
- ❒ Ne posez pas d'aliments gras ou à forte teneur en huile directement sur la grille, mais utilisez en plus le lèchefrite pour que les éléments chauffants inférieurs ne soient pas salis par la graisse ou l'huile qui goutte. Nous recommandons de poser les aliments directement sur le lèchefrite et de poser ensuite le lèchefrite sur la grille introduite dans l'appareil. Vous pouvez aussi poser le lèchefrite sur les éléments chauffants inférieurs pour recueillir les gouttes de graisse et d'huile.
- ❒ Lorsque vous utilisez le tournebroche, recouvrez les éléments chauffants inférieurs avec le lèchefrite.
- ❒ Ne mettez pas dans l'appareil des aliments enveloppés dans des feuilles de conservation fraîcheur, des feuilles d'aluminium ou dans des sachets en plastique.

Consignes générales d'utilisation

1. Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche.
2. En appuyant sur la touche, sélectionnez le programme souhaité (voir section « Vue d'ensemble des programmes »).
3. Avec la touche, vous pouvez modifier la température préréglée.
   Choisissez la température souhaitée à l'aide des touches et .
4. La touche permet de modifier le temps de cuisson préréglé.
   Choisissez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches et .

- Pour une modification rapide de la température et du temps de cuisson, maintenez la touche ou enfoncée pendant plus de 2 secondes.
- Dans le programme **WARM** (réchauffement), il n'est pas possible de modifier la température préréglée.
- Dans les programmes , et , il n'est pas possible de modifier la température préréglée, ni le temps de cuisson préréglé.
- Pour la préparation de plats congelés, réglez le temps de cuisson et la température suivant les préconisations du fabricant.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 42 22.11.12 14:10

5. Si vous avez choisi un programme avec fonction de préchauffage, appuyez sur la touche . L'appareil commence le préchauffage. Au cours du préchauffage, la température réglée clignote sur l'écran. Après la phase de préchauffage, un signal retentit trois fois et l'écran affiche le temps de cuisson restant. Continuez avec le point 6.

   Si vous avez choisi un programme sans fonction de préchauffage, vous pouvez continuer directement avec le point 6.

6. Mettez les aliments dans l'appareil.

- En cas d'utilisation de la grille, il faut impérativement veiller à ce que les crochets de la grille soient correctement positionnés dans l'appareil, sous la glissière choisie.
- Si vous utilisez le tournebroche, veillez à ce que les griffes maintiennent les aliments au centre de la broche et que les vis à anneau soient fermement serrées. La pointe du tournebroche doit être introduite dans l'orifice prévu au centre de la paroi intérieure droite du four. Mettez l'extrémité carrée du tournebroche dans le support prévu sur la paroi intérieure gauche du four.

7. Appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson. Si vous avez choisi un programme avec fonction de préchauffage, la phase de cuisson commence automatiquement 5 secondes après la fin de la phase de préchauffage.

   Un programme sans fonction de préchauffage doit être démarré manuellement.

- Il est possible d'interrompre la cuisson en appuyant sur la touche .
- Pour continuer la cuisson, appuyez une nouvelle fois sur la touche .
- À noter qu'au cours de la cuisson l'appareil ne chauffe pas continuellement. Une fois que la température réglée est atteinte, les éléments chauffants s'éteignent.

  Avec les programmes et , le mécanisme de rotation et / ou le ventilateur de circulation d'air s'arrêtent également. Si la température intérieure de l'appareil tombe en dessous de la température réglée, le chauffage de l'appareil se remet en marche pour pouvoir maintenir une température constante.

  Avec les programmes et , le mécanisme de rotation et / ou le ventilateur de circulation d'air se remettent aussi en marche.

8. Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, un signal retentit six fois.
9. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton .

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 43 22.11.12 14:10

Vue d'ensemble des programmes

Toast – niveau I (brunissage léger)

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : aucune ; température fixe !
- Temps de cuisson préréglé : 2 minutes 30
- Temps de cuisson réglable : aucun ; temps de cuisson fixe !
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : non

Toast – niveau II (brunissage moyen)

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : aucune ; température fixe !
- Temps de cuisson préréglé : 4 minutes
- Temps de cuisson réglable : aucun ; temps de cuisson fixe !
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : non

Toast – niveau III (brunissage fort)

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : aucune ; température fixe !
- Temps de cuisson préréglé : 5 minutes 40
- Temps de cuisson réglable : aucun ; temps de cuisson fixe !
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : non

TOAST (grillage)

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 30 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

WARM (réchauffement)

- Température préréglée : 110 °C
- Température réglable : aucune ; température fixe !
- Temps de cuisson préréglé : 30 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : non

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 44 22.11.12 14:10

BAKE (cuisson)

- Température préréglée : 200 °C
- Température réglable : de 100 à 200 °C
- Temps de cuisson préréglé : 30 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

BROIL (rôtissage)

- Température préréglée : 200 °C
- Température réglable : de 100 à 200 °C
- Temps de cuisson préréglé : 30 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs
- Fonction de préchauffage : oui

Tournebroche

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 45 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 15 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs, tournebroche / rôtissoire
- Fonction de préchauffage : oui

Chaleur tournante

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 15 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs, chaleur tournante, tournebroche / rôtissoire
- Fonction de préchauffage : oui

Pizza

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 10 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 10 à 30 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 45 22.11.12 14:10

Légumes

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 15 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 30 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

Gâteau

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 20 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

Viande

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 15 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

Poisson

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 20 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 1 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

Volaille

- Température préréglée : 240 °C
- Température réglable : de 100 à 240 °C
- Temps de cuisson préréglé : 15 minutes
- Temps de cuisson réglable : de 15 à 90 minutes
- Éléments de l'appareil actifs : éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Fonction de préchauffage : oui

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 46 22.11.12 14:10

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure ! Avant d'entreprendre tout nettoyage, laissez l'appareil refroidir.
- ❒ Avant chaque nettoyage, arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau. Ne mettez **jamais** l'appareil au lave-vaisselle !
- ❒ Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil. N'utilisez pas de nettoyant à vitre.
- ❒ Pour le nettoyage, n'utilisez ni produit caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage. De tels produits risqueraient d'endommager la surface.
- ❒ Pour enlever les aliments grillés qui adhèrent fermement, n'utilisez aucun objet tranchant ou pointu tel qu'un couteau ou une fourchette.

- Après chaque usage, éliminez tous les restes d'aliments du lèchefrite et lavez-le avec de l'eau claire et chaude, en y ajoutant un peu de produit de nettoyage doux. Nettoyez aussi de la même manière la grille, la pierre à pizza et le tournebroche.
- Le lèchefrite, la grille, la pierre à pizza et le tournebroche peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- Si nécessaire, nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil (y compris les protections des éléments chauffants) avec un chiffon humide puis séchez-les avec un chiffon sec. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant spécial four. Veuillez alors respecter le mode d'emploi du produit de nettoyage.
- Si la tôle à miettes est sale, sortez-la de l'appareil (la porte vitrée étant fermée). Éliminez les restes d'aliments éventuels et lavez-la à l'eau chaude en y ajoutant un peu de produit de nettoyage doux.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les remettre dans l'appareil puis rangez l'appareil à un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle :	K2302E3
Numéro d'article :	Z 02493
Tension d'alimentation :	230 V~ 50 Hz
Puissance :	1600 W
Volume :	23 litres
Programmes :	15
Température :	de 100 à 240 °C
Temps de cuisson :	de 1 à 90 minutes
Classe de protection :	I

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 47 22.11.12 14:10

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous n'y parvenez pas, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problèmes	**Cause possible / solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'appareil est-il hors circuit ? Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur la touche . • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
Les aliments ne sont pas bien cuits.	• Avez-vous choisi le programme qui convient ? Voir paragraphe « Utilisation », section « Vue d'ensemble des programmes » • Prolongez le temps de cuisson en appuyant d'abord sur la touche , puis sur la touche . • Augmentez la température en appuyant d'abord sur la touche , puis sur la touche .
Les aliments sont trop secs ou brûlés.	• Avez-vous choisi le programme qui convient ? Voir paragraphe « Utilisation », section « Vue d'ensemble des programmes » • Réduisez le temps de cuisson en appuyant d'abord sur la touche , puis sur la touche . • Réduisez la température en appuyant d'abord sur la touche , puis sur la touche .
Dégagement d'odeurs ou de fumée	• <u>À la première mise en service :</u> un faible dégagement d'odeurs ou de fumée peut se produire à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Ceci est tout à fait normal. Laissez l'appareil chauffer à vide pendant env. 15 minutes. Veillez alors à ce que la pièce soit bien ventilée ! • <u>L'appareil a déjà été utilisé :</u> est-ce que l'intérieur du four ou les protections des éléments chauffants sont sales ? Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 48 22.11.12 14:10

Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. +49 38851 314650 *)

*) Appel payant

Tous droits réservés.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 49 22.11.12 14:10

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 50 22.11.12 14:10

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 52
Veiligheidsaanwijzingen 52
- Doelmatig gebruik 52
- Gevaar voor verwondingen 52
- Voor uw gezondheid 53
- Juiste wijze van opstelling en aansluiting 53
- Juist gebruik 54
- Garantievoorwaarden 55

Leveringsomvang en apparaatoverzicht 55
- Algemeen 55
- Accessoires 56
- Programma's en bedieningspaneel 56

Vóór het eerste gebruik 57
Gebruik 57
- Algemene bediening 58
- Programmaoverzicht 60

Reinigen en opbergen 63
Technische gegevens 63
Storingen verhelpen 64
Afvoeren 65

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van deze halogeenoven. Geniet van de vele mogelijkheden en de gaarruimte van maar liefst 23 liter van deze keuken-allrounder. Met tal van accessoires blijft er niets te wensen over: of het nu gaat om gegrilde kip of pizza – alles is mogelijk! Deze halogeenoven biedt u maximaal genot op een minimaal plekje.

Wij wensen u er veel plezier mee en smakelijk eten!

Als u vragen hebt, contacteert u de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door te lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen! In het kader van de voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, apparaat, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 51 22.11.12 14:10

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsaanwijzingen zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsaanwijzingen om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips en adviezen zijn voorzien van dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsaanwijzingen

Doelmatig gebruik

- ❒ Het apparaat is bedoeld voor het grillen, roosteren, bakken en opwarmen van levensmiddelen.
- ❒ Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ❒ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- ❒ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

Gevaar voor verwondingen

- ❒ OPGELET verwondings- en verstikkingsgevaar! Houd het apparaat en het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- ❒ OPGELET verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat geen hete onderdelen aanraakt. Raak uitsluitend de greep, de aan-/uitknop en de knoppen op het bedieningspaneel aan. Gebruik voor het uitnemen van de hete bakplaat en het hete rooster altijd de kleine grijper, pannenlappen of keukenwanten. Gebruik voor het uitnemen van de draaispies altijd de grote grijper.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 52 22.11.12 14:10

Voor uw gezondheid

- ❒ Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen moet u de binnenzijde van de behuizing, het rooster, de bakplaat, de stenen pizzaplaat en de draaispies grondig reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen') en het apparaat 15 minuten opwarmen zonder levensmiddelen.
- ❒ Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon.
- ❒ Bereid alleen levensmiddelen die geschikt zijn voor grillen, roosteren, bakken en opwarmen en die geschikt zijn voor consumptie.

Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textielproducten etc.) worden geplaatst en gebruikt.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- ❒ Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte van ca. 10 cm naar alle kanten en 30 cm naar boven toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond om materiële schade en schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Zet het apparaat om elektrische schokken te vermijden op een plaats waar het apparaat, het snoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kunnen komen. Onderbreek meteen de stroomtoevoer als het apparaat in het water valt.
- ❒ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk 'Technische gegevens'). Gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- ❒ Let erop, dat niemand over het aangesloten snoer kan struikelen. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de ondergrond waarop het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen.
- ❒ Leg het snoer zo, dat het niet bekneld raakt of knikt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 53 22.11.12 14:10

Juist gebruik

- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet, wanneer het niet goed functioneert of is gevallen. Laat het apparaat in een dergelijk geval door een vakman controleren.
- ❒ Wanneer het apparaat defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Neem in het geval van schade contact op met een vakman of de klantenservice om de eigen veiligheid te waarborgen.
- ❒ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht en zorg voor voldoende ventilatie.
- ❒ Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan zware schokken.
- ❒ Gebruik alleen de bijgeleverde accessoires van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde accessoires vervalt elke aanspraak op garantie.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Dek het apparaat tijdens het gebruik niet af met doeken e.d. om oververhitting van het apparaat te vermijden.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Let erop, dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, om te voorkomen dat ze vlam vatten.
- ❒ OPGELET brandgevaar! Verpakkingen van metaalfolie en werktuigen mogen niet in het apparaat worden gelegd, aangezien deze brand of kortsluiting kunnen veroorzaken.
- ❒ Leg levensmiddelen niet verpakt in vershoudfolie of plastic zakken in het apparaat.
- ❒ Let erop, dat er geen etenswaren met de afdekkingen van de verwarmingselementen in aanraking komen. Mochten er toch eens levensmiddelen aan de afdekkingen vastbakken, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker van het snoer uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de vastgebakken etensresten verwijdert. Gebruik daartoe geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.
- ❒ Als u de bakplaat niet als lekbak gebruikt, maar er levensmiddelen op wilt bereiden, gebruik de bakplaat dan altijd samen met het rooster.
- ❒ Gebruik de stenen pizzaplaat altijd samen met het rooster.
- ❒ Leg geen vet- of oliehoudende levensmiddelen alleen op het rooster, maar gebruik ook de bakplaat, zodat de onderste verwarmingselementen niet door naar beneden druipend vet/olie worden vervuild. We raden u aan de levensmiddelen direct op de bakplaat te leggen en dat op het rooster in het apparaat te schuiven. U kunt de bakplaat echter ook als lekbak op de onderste verwarmingselementen plaatsen.
- ❒ Plaats altijd de bakplaat als lekbak op de onderste verwarmingselementen als u de draaispies gebruikt.
- ❒ Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik op de glazen deur van het apparaat. Het glas kan knappen.
- ❒ Houd de glazen deur altijd gesloten als het apparaat in werking is.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 54 22.11.12 14:10

❒ Plaats geen zware voorwerpen op de geopende glazen deur.

❒ Leg de hete bakplaat of het hete rooster na gebruik buiten het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond.

❒ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact
  – als u het apparaat niet gebruikt,
  – als zich tijdens het gebruik een storing voordoet,
  – vóór onweer,
  – voordat u het apparaat reinigt en/of opbergt.

❒ Trek, als u de stekker uit het stopcontact wilt halen, aan de stekker en nooit aan het snoer.

❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit aan met vochtige handen.

❒ U mag het apparaat uitsluitend transporteren, reinigen of opbergen als het volledig is afgekoeld.

Garantievoorwaarden

Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht

Algemeen

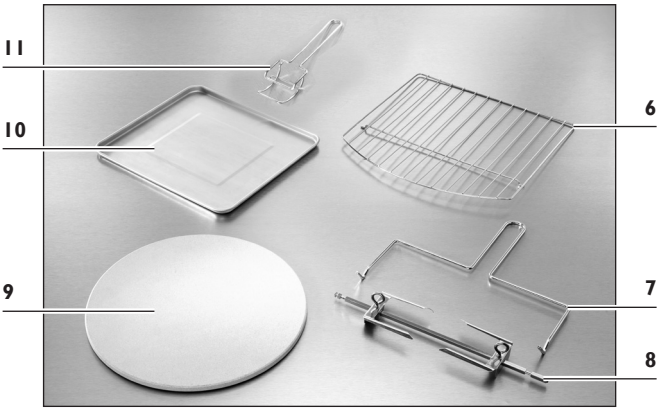
1 Greep
2 Display
3 Bedieningspaneel
4 Aan-/uitknop
5 Kruimelplaat

Niet afgebeeld:

• Snoer met stekker

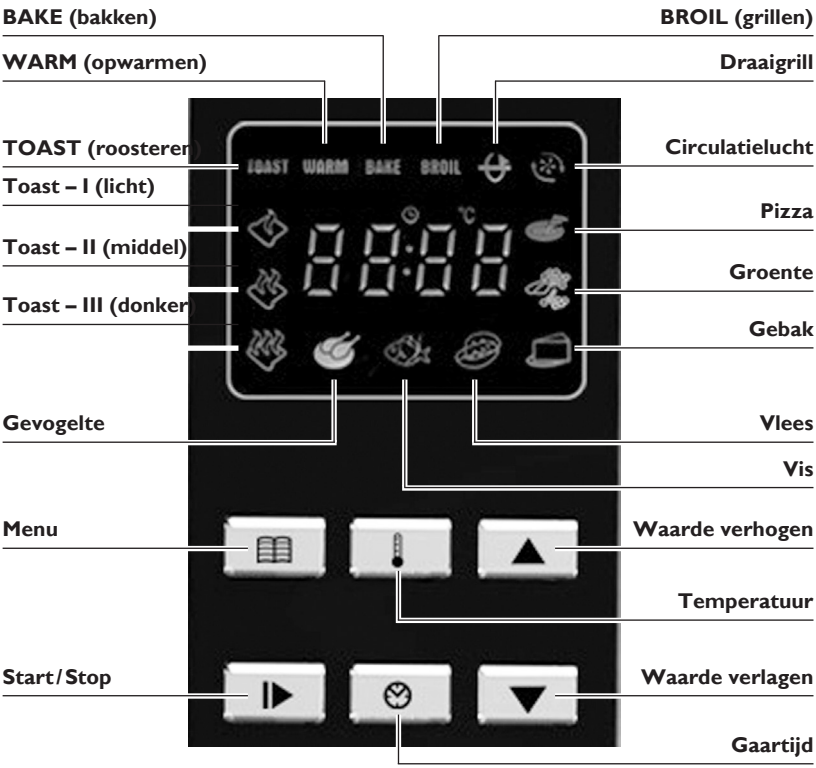
02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 55 22.11.12 14:10

Accessoires



6 Rooster
7 Grote grijper voor het uitnemen van de draaispies
8 Draaispies
9 Stenen pizzaplaat
10 Bakplaat
11 Kleine grijper voor het uitnemen van de bakplaat en het rooster

Programma's en bedieningspaneel



02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 56 22.11.12 14:10

Vóór het eerste gebruik

LET OP!

- ❒ Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- ❒ Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Raak uitsluitend de greep, de aan-/uitknop en de knoppen op het bedieningspaneel aan.
- ❒ Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte van ca. 10 cm naar alle kanten en 30 cm naar boven toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond om materiële schade en schade aan het apparaat te voorkomen.

1. Pak het apparaat uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet(!) als u transportschade vaststelt, maar neem direct contact op met de klantenservice.
2. Trek eventuele stickers en folie van het apparaat af.
3. Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen moet u de binnenzijde van de behuizing, het rooster, de bakplaat, de stenen pizzaplaat en de draaispies grondig reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').
4. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop, dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
5. Rol het snoer af en steek de stekker in een geaard 230 V-stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Nu is uw oven klaar voor gebruik.
6. Gebruik de oven de eerste keer zonder levensmiddelen, omdat het als gevolg van eventuele resten van een coating tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Zet het apparaat leeg aan gedurende ongeveer 15 minuten. Zorg ervoor dat de ruimte waarin het apparaat staat goed geventileerd wordt!

Gebruik

LET OP!

- ❒ Risico op verbranding! Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat geen hete onderdelen aanraakt. Raak uitsluitend de greep, de aan/-uitknop en de knoppen op het bedieningspaneel aan. Gebruik voor het uitnemen van de hete bakplaat en het hete rooster altijd de kleine grijper, pannenlappen of keukenwanten. Gebruik voor het uitnemen van de draaispies altijd de grote grijper.
- ❒ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht en zorg voor voldoende ventilatie.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 57 22.11.12 14:10

- ❒ Let erop, dat er geen etenswaren met de afdekkingen van de verwarmingselementen in aanraking komen. Mochten er toch eens levensmiddelen aan de afdekkingen vastbakken, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker van het snoer uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de vastgebakken etensresten verwijdert. Gebruik daartoe geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.
- ❒ Als u de bakplaat niet als lekbak gebruikt, maar er levensmiddelen op wilt bereiden, gebruik de bakplaat dan altijd samen met het rooster.
- ❒ Gebruik de stenen pizzaplaat altijd samen met het rooster.
- ❒ Leg geen vet- of oliehoudende levensmiddelen alleen op het rooster, maar gebruik ook de bakplaat, zodat de onderste verwarmingselementen niet door naar beneden druipend vet/olie worden vervuild. We raden u aan de levensmiddelen direct op de bakplaat te leggen en dat op het rooster in het apparaat te schuiven. U kunt de bakplaat echter ook als lekbak op de onderste verwarmingselementen plaatsen.
- ❒ Plaats altijd de bakplaat als lekbak op de onderste verwarmingselementen als u de draaispies gebruikt.
- ❒ Leg levensmiddelen niet verpakt in vershoudfolie, aluminiumfolie of plastic zakken in het apparaat.

Algemene bediening

1. Druk op de knop om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op de knop om een programma te kiezen (zie sectie „Programmaoverzicht“).
3. Als u op de knop drukt, kunt u de vooraf ingestelde temperatuur wijzigen.

   Stel de temperatuur in met de knoppen en .
4. Als u op de knop drukt, kunt u de vooraf ingestelde gaartijd wijzigen.

   Stel de gaartijd in met de knoppen en .

- Houd de knop of langer dan 2 seconden ingedrukt om temperatuur of gaartijd snel te wijzigen.
- Bij het programma **WARM** (opwarmen) kunt u de vooraf ingestelde temperatuur niet wijzigen.
- Bij de programma's , en kunt u de vooraf ingestelde temperatuur en gaartijd niet wijzigen.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten kunt u het beste de aanwijzingen voor gaartijd en temperatuur van de fabrikant volgen.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 58 22.11.12 14:10

5. Druk op de knop als u een programma hebt geselecteerd met voorverwarming. De voorverwarming wordt gestart. Tijdens het voorverwarmen knippert de temperatuurweergave op de display. Na het voorverwarmen klinkt drie keer een geluidssignaal; op de display wordt de resterende gaartijd aangegeven. Ga verder met stap 6.

   Als u een programma zonder voorverwarming hebt geselecteerd, kunt u direct met stap 6 verdergaan.

6. Plaats de levensmiddelen in het apparaat.

- Let erop, als u het rooster gebruikt, dat de haken van het rooster op de juiste manier onder de gekozen geleidingsrail vallen.
- Let er bij gebruik van de draaispies op dat de levensmiddelen door de houders in het midden van de spies worden gefixeerd en dat de schroefogen vast aangedraaid zijn. De punt van de spies moet in het gat midden in de rechterzijwand worden gestoken. Leg het hoekige uiteinde van de spies in de houder op de linkerwand.

7. Druk op de knop om het garen te starten.

   Als u een programma met voorverwarming hebt geselecteerd, start het garen automatisch 5 seconden na afloop van het voorverwarmen.

   Programma's zonder voorverwarming moeten handmatig worden gestart.

- Druk op de knop om het garen te onderbreken.
- Druk nogmaals op de knop om het garen te hervatten.
- Tijdens het garen wordt het apparaat niet continu verhit. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Bij de programma's en stopt ook het draaimechanisme resp. de ventilator voor luchtcirculatie. Als de temperatuur in het apparaat onder de ingestelde temperatuur daalt, wordt de verwarming weer gestart om een constante temperatuur te waarborgen. Bij de programma's en wordt dan ook het draaimechanisme resp. de ventilator voor luchtcirculatie weer ingeschakeld.

8. Na afloop van de gaartijd klinkt zes keer een geluidssignaal.

9. Druk op de knop om het apparaat uit te schakelen.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 59 22.11.12 14:10

Programmaoverzicht

Toast – I (licht)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: n. v. t., vaste temperatuur!
- Vooraf ingestelde gaartijd: 2:30 minuten
- Gaartijdkeuze: n. v. t., vaste gaartijd!
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: nee

Toast – II (middel)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: n. v. t., vaste temperatuur!
- Vooraf ingestelde gaartijd: 4 minuten
- Gaartijdkeuze: n. v. t., vaste gaartijd!
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: nee

Toast – III (donker)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: n. v. t., vaste temperatuur!
- Vooraf ingestelde gaartijd: 5:40 minuten
- Gaartijdkeuze: n. v. t., vaste gaartijd!
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: nee

TOAST (roosteren)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 30 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

WARM (opwarmen)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 110 °C
- Temperatuurkeuze: n. v. t., vaste temperatuur!
- Vooraf ingestelde gaartijd: 30 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: nee

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 60 22.11.12 14:10

BAKE (bakken)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 200 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 200 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 30 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

BROIL (grillen)

- Vooraf ingestelde temperatuur: 200 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 200 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 30 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

Draaigrill

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 45 minuten
- Gaartijdkeuze: 15 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen, draaimechanisme / draaispies
- Voorverwarming: ja

Circulatielucht

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 15 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen, ventilator, draaimechanisme / draaispies
- Voorverwarming: ja

Pizza

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 10 minuten
- Gaartijdkeuze: 10 tot 30 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 61 22.11.12 14:10

Groente

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 15 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 30 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

Gebak

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 20 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

Vlees

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 15 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

Vis

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 20 minuten
- Gaartijdkeuze: 1 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

Gevogelte

- Vooraf ingestelde temperatuur: 240 °C
- Temperatuurkeuze: 100 tot 240 °C
- Vooraf ingestelde gaartijd: 15 minuten
- Gaartijdkeuze: 15 tot 90 minuten
- Gebruikte onderdelen: bovenste en onderste verwarmingselementen
- Voorverwarming: ja

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 62 22.11.12 14:10

Reinigen en opbergen

LET OP!

- ❒ Risico op verbranding! Laat het apparaat altijd volledig afkoelen alvorens het te reinigen!
- ❒ Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water. Reinig het apparaat **nooit** in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat. Gebruik geen glasreiniger.
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.
- ❒ Gebruik voor het verwijderen van aangekoekte etensresten geen scherpe of spitse voorwerpen zoals messen of vorken.

- Verwijder steeds na gebruik alle etensresten van de bakplaat en maak die schoon met schoon, warm water en een mild afwasmiddel. Reinig op deze manier ook het rooster, de stenen pizzaplaat en de draaispies.
- De bakplaat, het rooster, de stenen pizzaplaat en de draaispies kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Reinig de oven van buiten en van binnen (inclusief de afdekkingen van de verwarmingselementen) met een vochtige doek en veeg het apparaat vervolgens droog. U kunt ook een voor ovens geschikt reinigingsmiddel gebruiken. Let op de doseringsaanwijzingen van het reinigingsmiddel.
- Trek de kruimelplaat uit de oven als die vuil geworden is (bij gesloten glazen deur!). Verwijder eventuele etensresten en neem de plaat af met een mild reinigingsmiddel en warm water.
- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze weer in het apparaat plaatst en het apparaat op een droge, schone, voor kinderen ontoegankelijke plaats opbergt.

Technische gegevens

Modelnummer:	K2302E3
Artikelnummer:	Z 02493
Spanning:	230 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1600 W
Volume:	23 liter
Programma's	15
Temperatuur:	100 tot 240 °C
Gaartijd:	1 tot 90 minuten
Beschermingsklasse:	I

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 63 22.11.12 14:10

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem anders contact op met de klantenservice.

Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat werkt niet.	• Is het apparaat uitgeschakeld? Druk op de knop om het apparaat in te schakelen. • Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Controleer de zekering van uw netaansluiting.
De gerechten worden niet gaar.	• Hebt u het juiste programma geselecteerd? Zie hoofdstuk 'Gebruik', sectie 'Programmaoverzicht' • Druk op de knop en vervolgens op de knop om een langere gaartijd in te stellen. • Druk op de knop en vervolgens op de knop om een hogere temperatuur in te stellen.
De levensmiddelen zijn te droog of verbrand.	• Hebt u het juiste programma geselecteerd? Zie hoofdstuk 'Gebruik', sectie 'Programmaoverzicht' • Druk op de knop en vervolgens op de knop om een kortere gaartijd in te stellen. • Druk op de knop en vervolgens op de knop om een lagere temperatuur in te stellen.
Geur- of rookontwikkeling	• Bij het eerste gebruik: Als gevolg van mogelijke resten van een coating kan een geringe geur- of rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal. Zet het apparaat leeg aan gedurende ongeveer 15 minuten. Zorg ervoor dat de ruimte waarin het apparaat staat goed geventileerd wordt! • Het apparaat is al eerder gebruikt: Is de binnenruimte van de oven vervuild of zijn de verwarmingselementen vervuild? Volg de aanwijzingen van het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 64 22.11.12 14:10

Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.

Verwijder het apparaat eveneens op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis

Alle rechten voorbehouden.

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 65 22.11.12 14:10

Platz für Ihre Notizen • Room for Your Notes
Place pour prendre des notes • Ruimte voor uw notities

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 66 22.11.12 14:10

Platz für Ihre Notizen • Room for Your Notes
Place pour prendre des notes • Ruimte voor uw notities

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 67 22.11.12 14:10

02493_DE-GB-FR-NL_V1.indb 68 22.11.12 14:10